Kids COOK

La Fabrique de GLACES FRUITÉES

100% FACILE
VÉRITABLES USTENSILES DE CUISINE ADAPTÉS AUX ENFANTS

MANUEL D'INSTRUCTIONS



#82 275

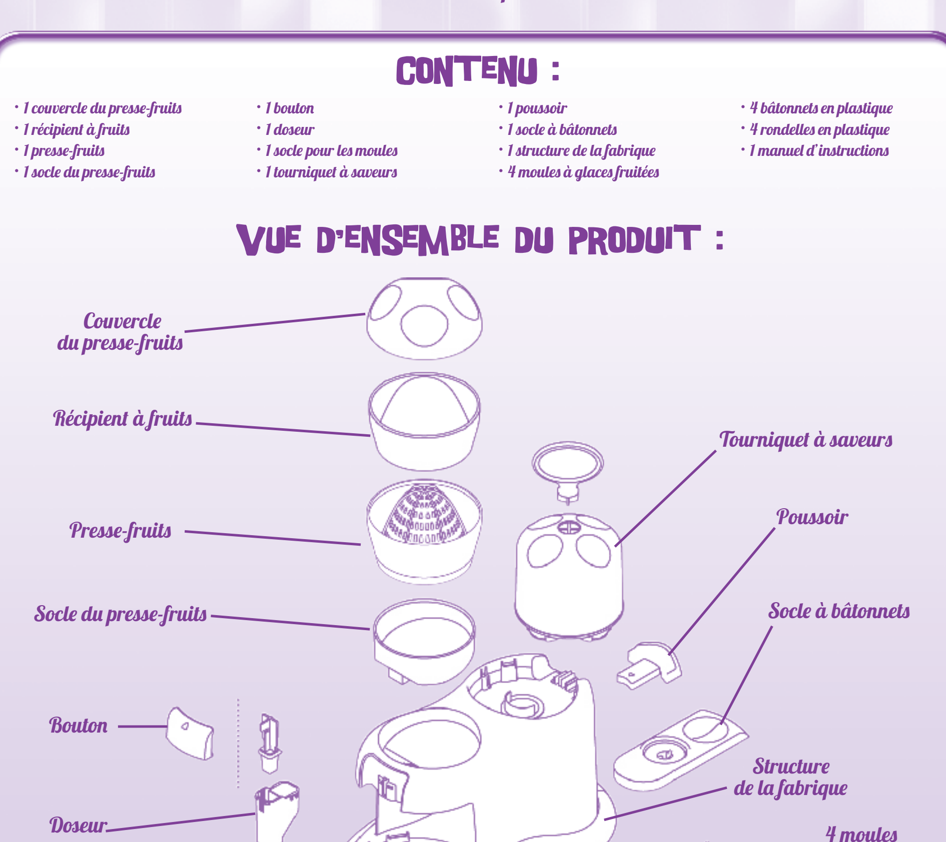
GRÂCE À CETTE MACHINE, CRÉE DES GLACES FRUITÉES 100% FRUITS FRAIS !

Demande de l'aide à un adulte pour bien suivre la recette.

CONTENU :

- 1 couvercle du presse-fruits
- 1 récipient à fruits
- 1 presse-fruits
- 1 socle du presse-fruits
- 1 bouton
- 1 doseur
- 1 socle pour les moules
- 1 tourniquet à saveurs
- 1 poussoir
- 1 socle à bâtonnets
- 1 structure de la fabrique
- 4 moules à glaces fruitées
- 4 bâtonnets en plastique
- 4 rondelles en plastique
- 1 manuel d'instructions

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT :



PRÉPARER LA FABRIQUE DE GLACES FRUITÉES :

Conseils d'hygiène et de sécurité :

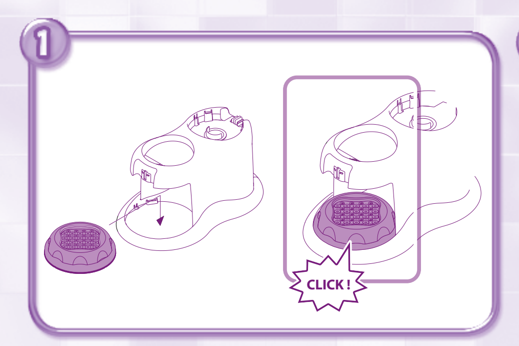
- *Bien se laver les mains avant d'utiliser la Fabrique de Glaces Fruitées.*
- *Demander à un adulte de laver toutes les parties de la Fabrique de Glaces Fruitées dans l'eau chaude avec du produit vaisselle avant et après chaque utilisation.*
- *Bien rincer et sécher tous les éléments.*
- *Bien nettoyer tous les éléments de la Fabrique de Glaces Fruitées avant de l'utiliser.*

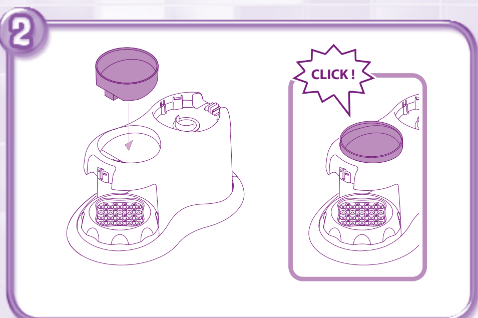
Avant de commencer :

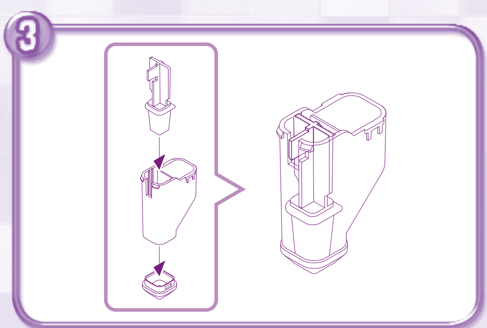
- *S'assurer d'avoir bien lu les instructions car elles indiquent comment assembler correctement les éléments de la Fabrique de Glaces Fruitées, comment l'utiliser et la nettoyer.*

PRÉPARER LA FABRIQUE DE GLACES FRUITÉES :

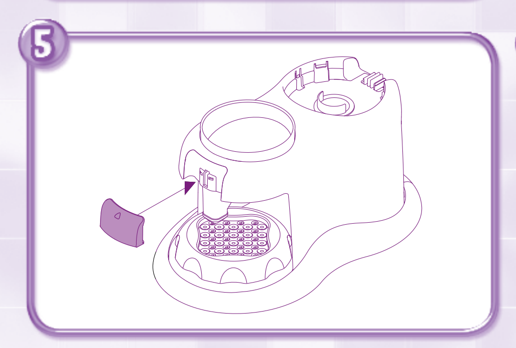
(Demande l'aide d'un adulte)

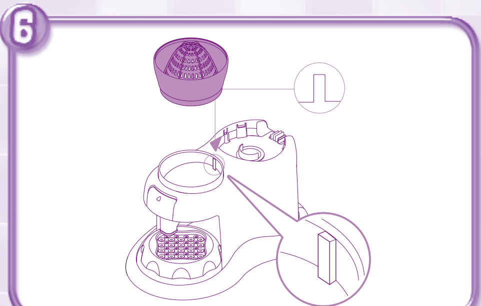
1


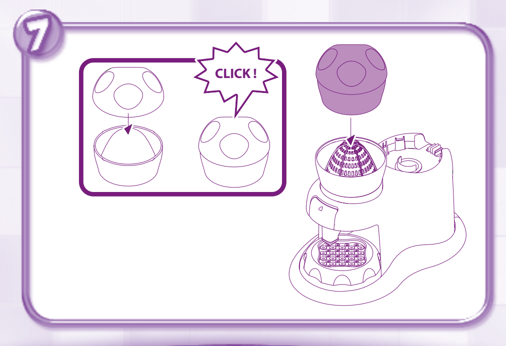
2


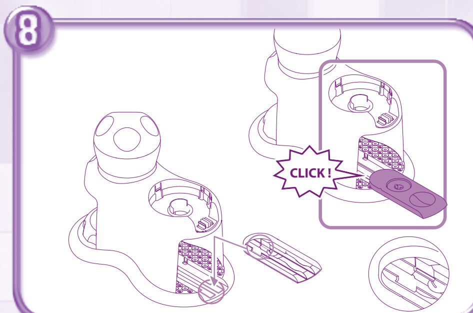
3


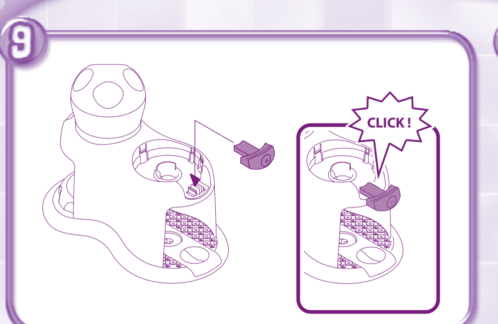
4

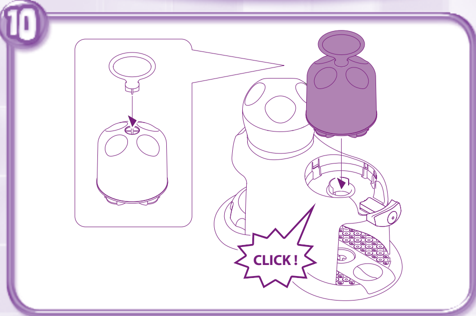

5


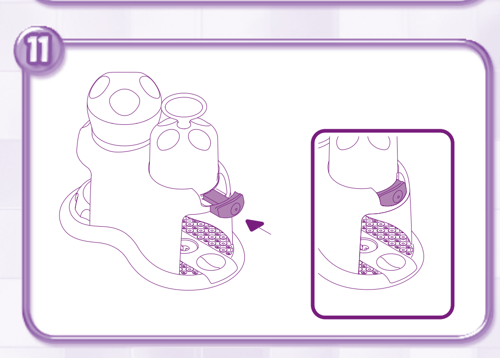
6


7


8










INGRÉDIENTS POUR 4 GLACES FRUITÉES :

- *Des fruits : la quantité de fruits requise dépend de la taille de chaque fruit.*
- *Une moitié d'agrume suffira à remplir les 4 compartiments d'un moule alors qu'il faudra une poignée de fruits rouges pour avoir la même quantité de jus.*

PRÉPARATION DES GLACES FRUITÉES :

Temps de préparation en 2 étapes : 1ère étape : 30 min - 2ème étape : 15 min

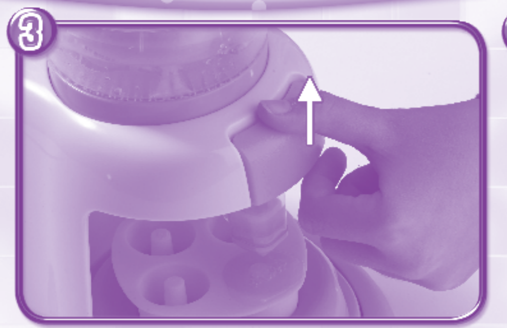
ÉTAPE 1





1) Choisis un ou plusieurs fruits bien mûrs et place-les dans le récipient à fruits du presse-fruits. Place ensuite un moule à glaces fruitées sur son support.

2) Presse tes fruits pour en extraire le jus.





3) Soulève le bouton pour faire couler le jus récolté dans le doseur. Remplis un des compartiments du moule de jus puis tourne le socle pour remplir les 3 autres.

Répète les étapes 1, 2 et 3 avec des fruits différents pour remplir les 3 autres moules.

4) Place les 4 moules à glaces fruitées dans le congélateur. Laisse-les au minimum 3 ou 4 heures pour que le jus soit bien gelé.

***Astuce :** Pour un résultat optimal, laisse les moules au congélateur une nuit entière.*

ÉTAPE 2



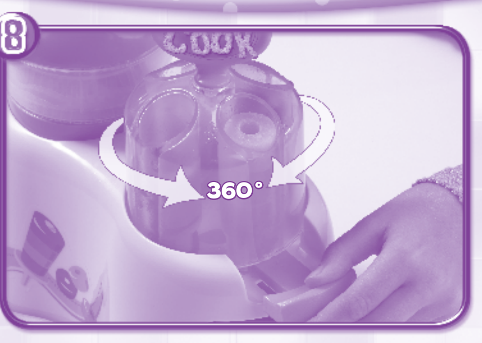


5) Sors les moules du congélateur. Laisse-les à température ambiante pendant quelques minutes pour faciliter le démoulage.

6) Démoule les ronds de jus glacé et place-les dans les 4 tubes du tourniquet à saveurs.

***Attention :** vérifie bien que le poussoir soit tiré vers toi avant de commencer cette étape.*





7) Tire le socle à bâtonnets hors de la fabrique et insères-y l'un des bâtonnets. Replace le socle dans sa position originale.

8) Choisis le parfum que tu souhaites utiliser en faisant tourner le tourniquet à saveurs. Place le parfum souhaité à côté du poussoir puis fais-le tomber sur le bâtonnet. Répète cette étape pour avoir 3 ronds glacés sur ton bâtonnet.





9) Tire délicatement le socle à bâtonnets hors de la fabrique.

10) Place la rondelle en plastique sur le bâtonnet et clipse-la pour fermer la glace fruitée.





11) Enlève la glace fruitée du socle et répète les étapes 7 à 10 pour créer tes 4 glaces fruitées.

12) Tu peux maintenant les déguster et les partager !

CONSEILS :

- *Pour un résultat optimal, nous te conseillons d'utiliser les fruits suivants :*

orange	myrtille	fruit de la passion
citron	mûre	mangue
pamplemousse	groseille	melon
clémentine	cerise	pastèque
mandarine	pèche	kiwi
pomme	nectarine	litchi
poire	abricot	prune
fraise	raisin	goyave
framboise	ananas	papaye...

- *Certains fruits, comme la banane, ne sont pas adaptés à l'utilisation de la Fabrique de Glaces Fruitées.*
- *Si tu le souhaites, tu peux rajouter **un peu de sucre** dans chaque compartiment des moules afin d'estomper un peu l'acidité des fruits.*







POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA FABRIQUE DE GLACES FRUITÉES, VISITEZ NOTRE SITE INTERNET :

www.jeux-goliath.com



La Fabrique de GLACES FRUITÉES

Venez visiter notre site et partager vos créations avec nous.



8227511-V12-0915

POUR DÉCOUVRIR LA GAMME, VISITEZ NOTRE SITE :

www.jeux-goliath.com



#82 275